



NYTÅRSMENU

Hver ret har ét nummer som står på emballagen - så alt vedrørende hver ret har samme nummer

Alle retter kan anrettes på fade/skåle eller individuelt

★ DUTTER: Klip et lille hul i sprøjteposen så det er nemt at presse cremen ud

Alle retter skal stå på køl inden anvendelse

STARTER

1 Rørt oksetatar og sprød kugle

1. Slå forsigtigt et lille hul i kuglen med te-ske
(Tænk på et æg :-)
(Hul ca størrelse som 1-krone)
2. Klip lille hul i posen - fyld & fordel tatar i kuglerne
- ★ 3. Fordel Bearnaiscremen fra pose i kuglerne
4. Anret kuglen med hul nedad
5. Top af med syltede sennepskorn

FORRET

2 Lynstegt tun

1. Placer et stykke tun på tallerken/fad
- ★ 2. Fordel dutter af Edamame creme ovenpå
3. Pynt med Radiser og grønkål

MELLEMRET

3 Wagyu carpaccio

1. Tag Wagyu ud fra køl og anret med det samme
2. Start med at placere wagyu kød på de ønskede tallekener/fade og fjern bagepapir
- ★ 3. Fordel dutter af trøffelcreme på kødet
4. Fordel parmesanflager, rucola og pinjekerner ovenpå.
5. Fordel balsamico glacé på retten

HOVEDRET

Sæt ovn på 200 grader

Alle retter kan opvarmes sammen ved 200 grader
Hovedretten kan anrettes enkeltvis eller på fade

4

Ovnstegte kartofler

Kartofler opvarmes 35-40 min. i ovn til de er møre
Efter 10 min. sæt kødet i ovnen

Oksemørbrad fra Grambogård

1. Opvarm kød i ovn i foliebakke i 15-17 minutter
 2. Kødet skal hvile i mindst 10 min.
 3. Kødet udskæres efter ønske
- Efter 10 min. sæt Broccolini i ovnen

Broccolini

1. Sæt foliebakke i ovn i 8-10 min. til broccolinis er møre
2. Top retten med cruotoner og parmesan

Sauce

Opvarmes under omrøring til kogepunkt

5

DESSERT

Brownie

1. 20 min før servering tag moccacreme ud fra køl
2. Efter behov kan Brownie lunes i oven i 4-5 min.
- ★ 3. Anret brownien med dutter af moccacreme
4. Fordel bærcoulis over hver brownie og server

Skål, tusind tak og godt nytår til jer
fra alle os på Ofelia Bar !!!